

Und es hat zzysh gemacht: Die Frischhalte-Innovation zzysh drink ist da!



Murten (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial ist abrufbar unter
<http://www.presseportal.ch/bilder> -

zzysh drink macht Champagner, Sekt und Wein länger haltbar - dank des innovativen Produkts gehen bei bereits geöffneten Flaschen weder Perlen noch Bukett verloren. Seit Ende März ist zzysh drink in Deutschland, der Schweiz und Österreich erhältlich.

zzysh drink für den längeren Genuss: Was Korken, Silberlöffel und Verschluss nicht schaffen, macht zzysh endlich möglich. Die Produktneuheit aus der Schweiz hält angebrochenen Champagner, Sekt, Prosecco und Wein frisch wie nach dem ersten Öffnen. zzysh drink schützt edle Tropfen über einen langen Zeitraum vor Geschmacks- und Farbveränderungen - das gab's so noch nie. Überzeugen Sie sich auch unter <http://www.zzysh.me> von den Vorzügen der Frischhalte-Innovation!

zzysh lässt edle Tropfen länger prickeln

zzysh drink liegt ein einzigartiges Prinzip zugrunde: Das System verdrängt die Luft aus der angebrochenen Flasche, umhüllt das Getränk mit einer Schutzatmosphäre und schützt so hochwirksam vor Oxidation. In Verbindung mit dem absolut dichten Verschluss hält zzysh drink Champagner, Sekt und Wein frisch wie direkt nach dem Öffnen - sie schmecken noch nach Wochen wie beim ersten Schluck.

Erhältlich in den Varianten zzysh Champagne und zzysh Wine

Seit Ende März macht es zzysh: Die Frische-Innovation zzysh drink ist in Deutschland, der Schweiz und Österreich erhältlich. Es gibt zzysh drink als Variante für Champagner und andere Schaumweine sowie als Version für Wein:

- Das zzysh Champagne Starterset und das zzysh Wine Starterset sind in Deutschland und Österreich für je 79 Euro und in der Schweiz für je 89 CHF zu haben.

- Das Nachfüllpack mit jeweils fünf zzysh Champagne- oder Wine-Kartuschen kostet je 24.50 Euro oder 24.50 CHF.

- Der Extra-Verschluss für Schaumweinflaschen schlägt mit 19.90 Euro beziehungsweise 19.90 CHF zu Buche. Für Weinflaschen werden pro Extra-Verschluss 17.90 Euro beziehungsweise 17.90 CHF fällig.

zzysh auf Weltreise: Der Clip "Tasting Around The World"

Zur Produkteinführung wurde ein Film kreiert, der die Vorzüge von zzysh drink auf charmante und informative Weise unterstreicht: Eine Flasche Champagner und zwei Flaschen Wein, mit zzysh drink frischeversiegelt, reisen um die Welt. Und werden auf ihren Stationen von Sommeliers in Berlin, den Alpen, Istanbul, New York, Shanghai und Sydney auf ihre Frische hin getestet. Anschauen lohnt sich - der Film "Tasting Around The World" ist hier (<https://www.youtube.com/watch?v=R09Ibq-PFAM>) bei YouTube zu sehen.

Hightech-Verfahren aus der Lebensmitteltechnologie

Erdacht wurde die Produktinnovation zzysh, im Internet unter <http://www.zzysh.me> zu finden, von dem Maschinenbauingenieur und Entrepreneur Manfred Jüni. Der Geschäftsführer der innveri Schweiz AG ließ sich dabei von industriell eingesetzter Schutzverpackungstechnologie inspirieren. Das zzysh-System besteht aus einem Verschluss und einem Handstück, in dem sich eine Kartusche mit der jeweiligen Schutzatmosphäre befindet. Die Schutzatmosphäre in der Kartusche wird mit einem charakteristischen Zischgeräusch (daher der Produktname zzysh!) in die angebrochene Flasche verbracht, wo sie das Ausperlen der Kohlensäure durch Überdruck verhindert und gleichzeitig vor Oxidation schützt. Im Innern der Flasche herrscht ein Zustand wie vor dem ersten Öffnen. Der Champagner oder Sekt perlt und prickelt auch noch nach Tagen. Der Wein behält Aroma, Farbe und Geschmack und ist hoch effektiv vor Oxidation geschützt.

Kontakt:

zzysh
c/o innveri Schweiz AG
Freiburgstrasse 49
CH-3280 Murten Schweiz

Tel.: +41 26 670 50 81
E-Mail: hello@zzysh.me
Web: <http://www.zzysh.me>

Ansprechpartner:
Manfred Jüni, Geschäftsführer

Medieninhalte



Das neue, innovative Produkt von zzysh. Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/119941 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/zzysh"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100059709/100786538> abgerufen werden.